

PESSEGUIERO RESERVA TINTO

DOC – DOURO RED 2021

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 55% . Touriga Franca 30% . Tinta da Barca 15%** | pH **3,58** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,3 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites | **Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.**

CLIMA

Ano Vitícola de 2020/2021 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente ao valor histórico, considerando-se um ano normal e seco. Com uma vindima longa, fresca e chuvosa (essencialmente a partir da 2ª quinzena de Setembro). Os mostos são de boa qualidade, mais frescos, aromáticos, boa acidez e ligeiramente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até aos balseiros de madeira, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa. A fermentação malolática ocorreu naturalmente em cuba de Inox e de seguida o vinho foi conduzido para barricas usadas de 225L e pipos usados de 600L, onde estagiou durante 12 meses.

Foi engarrafado em Maio 2023.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi brilhante, aromas de groselha e amoras silvestres. Na boca apresenta taninos polidos, alta intensidade e frescura. Vinho de três castas que lhe conferem uma complexidade extraordinária.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'année viticole 2020/2021 se caractérise par quelques variations au niveau de la température et au niveau de la précipitation, par rapport aux valeurs enregistrées dans les années précédentes. 2020/2021 a été considérée comme une année normale et sèche. Grâce à une vendange de longue durée, fraîche et pluvieuse (surtout, à partir de la mi-septembre). Les moûts de raisin sont de bonne qualité, plus frais, plus aromatiques, dotés d'une bonne acidité, et légèrement moins alcooliques.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu' à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant égrappés, doucement broyés et conduits par gravité aux foudres où la fermentation alcoolique complète a eu lieu. La fermentation malolactique s' est déroulée dans des cuves d' inox. Le vin a ensuite vieilli 12 mois dans des fûts anciens de 225L et des demi-muids. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2023.**

DÉGUSTATION

De couleur rubis brillant, avec des arômes de groseille et de fruits sylvestres. En bouche, il présente des tanins polis, une forte intensité et une grande fraîcheur. Un vin de trois cépages qui lui confèrent une complexité extraordinaire.*

*Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

The 2020/2021 winemaking year was characterised by fluctuating temperatures and levels of annual rainfall when compared to previous years, registering as a particularly normal, dry year. It was a long, cool, rainy harvest (mainly from the 2nd fortnight in September onwards). The musts are high quality, fresher and aromatic. They have good acidity and are slightly less alcoholic.

WINEMAKING

Harvested in September, the grapes were transported to the winery in 22Kg boxes, where they were kept in a cold storage for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the wooden tanks, where the complete alcoholic fermentation took place. Malolactic fermentation occurred naturally in stainless steel vats and then the wine was transported to 225L and 600L old barrels, where it aged for 12 months. **The wine was bottled in May 2023.**

TASTING NOTES

Bright ruby colour with hints of redcurrant and wild berries. On the palate, it presents with polished tannins and a high intensity and freshness. A blend combining three grape varieties, this wine is of extraordinary complexity.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO
PESSEGUIERO